



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI KÜÇÜK EKMEK

www.miele.com.tr

1/2 küp Maya (21 gr.)
270 ml Su, ılık
500 gr. Un
1 1/2 çay kaşığı Tuz
1 çay kaşığı Şeker
1 çay kaşığı yumuşamış Tereyağı

Mayayı ılık suyun içinde açın. Un, tuz, şeker ve yumuşak tereyağını 3-4 dakika pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan 10 adet eşit boyda top koparınız ve tepsinin veya gurme delikli tepsisinin üzerine diziniz, isterseniz üstünü çizin ve hemen fırına sürünüz.

Nem İlaveli Pişirme:

Mayayı ılık suyun içinde açın. Un, tuz, şeker ve yumuşak tereyağını 3-4 dakika pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 45 dakika kabartın" otomatik programını seçin.

Hamuru hafifçe yoğurun, 10 eşit boyda hamur topları hazırlayın, fırın tepsisine veya delikli gurme-tepsisine dizin ve üstünü çizin, fırına sürün ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 30 dakika kabartın" otomatik programını seçin. Küçük ekmeklere su sürün ve fırında altın sarısı pişirin.

Not: Sütlü küçük ekmekler hazırlamak için, su yerine 300 ml süt kullanınız, kuru üzümlü ekmekleri su yerine 300 ml sütle hazırlayın ve ayrıca 2 yemek kaşığı şeker ve 100 gr. kuru üzüm-hamura katın.